

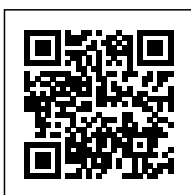
VIANDE VIANDE

Posted on mars 18, 2023 by Florence Breuil



L'excellence incarnée

Category: [Boucheries - Charcuteries](#)



Dans le 3^e arrondissement parisien, au 206 de la rue Saint-Martin, s'affiche en vitrine en lettres de néon l'enseigne [Viande Viande](#). En dessous trône une reproduction d'un tableau de Jean-François de Troy représentant l'enlèvement d'Europe par Zeus.

Derrière [Viande Viande](#), Edouard Haguet et Adrien Quennepoix. L'un financier, l'autre architecte, tous deux reconvertis en artisans bouchers bien décidés à faire mener joyeuse vie aux parigots qui ont les crocs avec une sélection de viandes de bœufs, de cochons et de volailles fermiers reflétant leur engagement pour des pratiques vertueuses. De la liberté que cette indépendance leur a octroyée, ils en ont gardé une intransigeance sur la qualité « cela nous permet de ne faire aucun compromis » insiste Edouard.







« La base, c'est le produit. On sait exactement d'où viennent les bêtes et comment elles ont été élevées, ce qu'elles ont mangé ». C'est pour tous deux la seule façon de bien faire leur métier, en valorisant le travail d'éleveurs avec qui ils collaborent en direct.

Cette transparence, elle se retrouve jusque dans la conception de la boutique. Depuis le billot qui trône au milieu de l'espace en passant par les vitrines depuis lesquelles les pièces de viandes sont exposées jusqu'à la chambre froide vitrée, qui tel un tableau de Soutine, laisse entrevoir les bêtes en cours de maturation. Commandées entières et désossées sur place avec « une découpe » à la française » qui requiert une grande précision dans le geste » souligne Adrien.



« Comme un fromager qui affine son fromage et va lui donner son identité, nous apportons avec la maturation ce qui va révéler les saveurs ». Attendez-vous donc à vous faire brinquebaler par le Mangalitza, un cochon laineux de race hongroise !









Le best-seller de [Viande Viande](#) ? Le VV, un steak haché de bœuf maturé grassouillet à souhait légèrement salé et poivré et additionné de poudre de noisettes dont vous pourrez vous pourlécher. Enfin, depuis que l'équipe s'est agrandie, pâtés-croûte et autres charcutailles sont confectionnés dans le laboratoire. La saucisse, à base de porc fermier, parfumée au fenouil et rehaussée de maniguette va vous faire à coup sûr tournebouler.

Vous trouverez également chez [Viande Viande](#) de quoi y gobichonner un bon petit casse dalle avec un assortiment de quelques attrayantes conserves, de pimpants sauciflards et de belles quilles bien choisies.